

ZANUSSI

Multifunktions-indbygningsovne

**BM 91E
BM 91X
BM 91C
BM 41
BMW 41**

Betjenings- og installationsvejledning

**ZANUSSI SERVICE
SERVICEKORT**



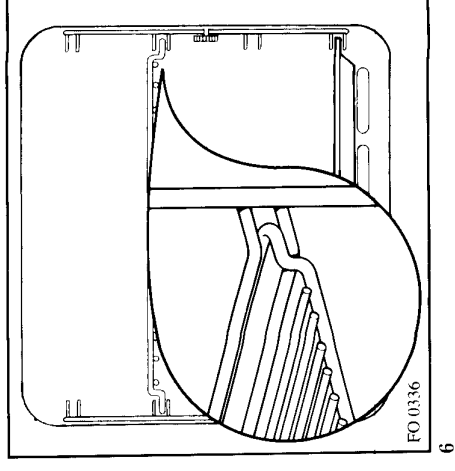
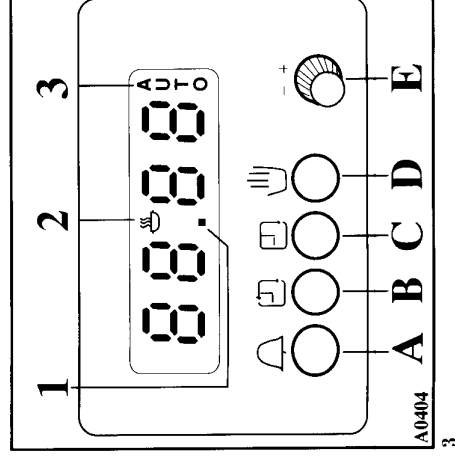
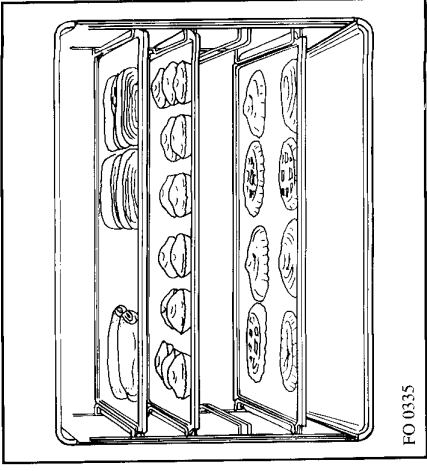
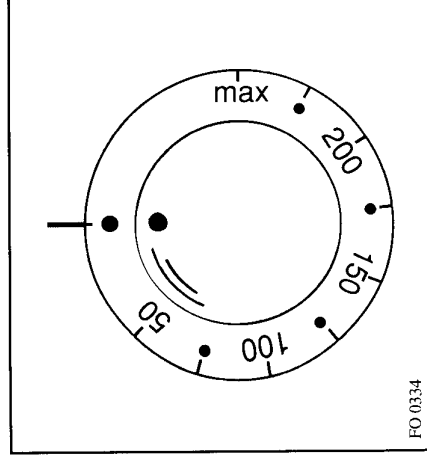
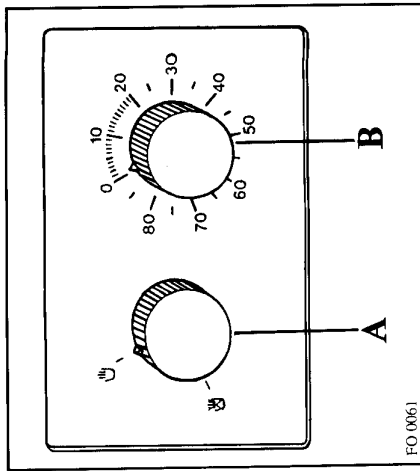
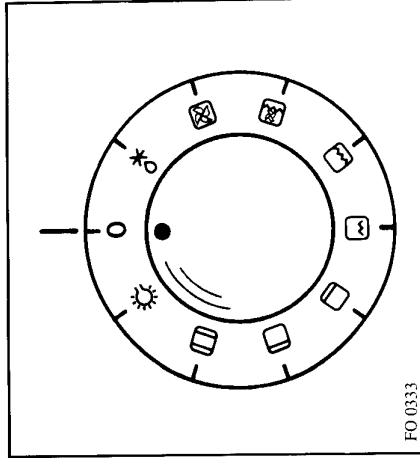
Inden De tilkalder serviceassistance, bedes De kontrollere de fejlmuligheder, De selv kan afhjælpe. Såfremt Deres krav om afhjælpning er uberettiget, eksempelvis hvis apparatets svigt skyldes en sprunget sikring eller en fejlbejledning, må De selv betale for de omkostninger der er forbundet med at have tilkaldt serviceassistance. Nærværende garanti fratager Dem ikke

Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar gældende efter købeloven. Alle ZANUSSI produkterne er under stadig udvikling. Derfor kan det hænde, at et apparat er blevet ændret i mål, kapacitet og materialer siden fremkomsten af denne brugsanvisning. For sådanne ændringer tager ZANUSSI forbehold, ligesom der tages forbehold mod eventuelle trykfejl i vores trykte materiale.

SERVICE

Har De brug for service, bedes henvendelse ske til det servicecenter, der betjener det postnummerområde De bor i. Se nedenstående liste

Postnr.	Servicecenter	Tlf.
1000-2799	Region København	43 43 74 00
300-3299	Region Nordsjælland	48 79 96 96
2800-2999 / 33004099	Region Nordsjælland	42 88 15 88
3700-3799	Region Bornholm	56 95 26 63
4100-4999	Region Vest-/Sydsjælland	55 77 15 88
5000-5999	Region Fyn	66 15 75 11
6100-6399	Region Sønderjylland	74 63 23 33
6000-6099	Region Sydjylland	75 52 01 33
6400-6899 / 7000-7399		
6900-6999 / 7400-7499	Region Vestjylland	97 15 32 22
7500-7699 / 7800-7899	Region Østjylland	86 19 16 55
8000-8399 / 8450-8499		
8520-8544 / 8600-8999		
8400-8444 / 8500 /	Region Djursland	86 47 78 00
8550-8599 / 8900-8999		
9240-9500 / 9600-9699	Region Himmerland	98 18 21 00
7700-7799 / 7900-7999	Region Nordjylland	98 15 74 22
9000-9230 / 9400		
9510-9599 / 9700-9999		



Garanti

Henvendelse om fejl ved apparatet rettes direkte til Deres forhandler, eller til nærmeste lokale aut. Zanussi servicecenter. Såfremt der konstateres fejl ved produktet, kan De overfor leverandøren gøre brug af den garantiordning, som er indeholdt i dette farantibevis.

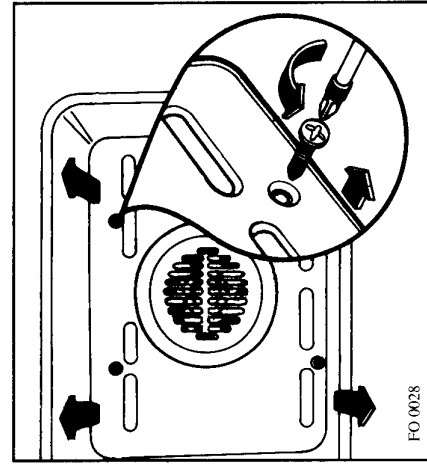
Dette apparat har 1 års fuldt dækkende garanti - dækker materiale, arbejds løn og kørsel.

ZANUSSI forligger sig til for egen regning at afhjælpe fabriktions- og materialefejl, kostateret ved apparatets normale brug i købers private husholdning her i landet, under forudsætning af, at apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt ZANUSSI skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for ZANUSSI's regning og risiko.

Fejl eller skader, direkte eller indirekte opstået ved fejlbetjening, misbrug, mangelfuld vedligeholdelse, fejlslagt indbygning, opstilling eller tilslutning samt ved brand, ulykke, lynnedslag, spændingsvariationer eller andre elektriske forstyrrelser som f.eks. defekte sikringer eller fejl i forsyningsnettets elektriske installationer samt ved reparationer udført af andre end de af ZANUSSI anviste reparatører, og i det hele taget fejl og i det hele taget fejl og skader, som leverandøren kan godtgøre skyldes andre årsager end fabriktions- og materilefejl, er ikke omfattet af garantien.

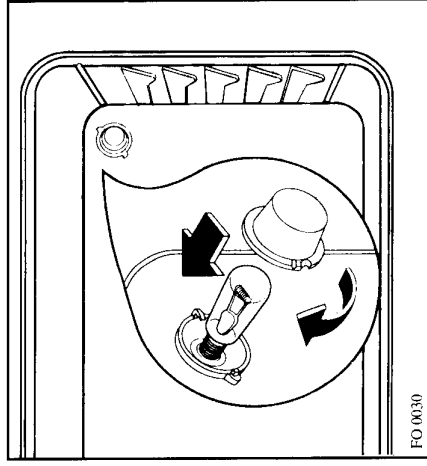
Reparation

Det er ikke tilladt, at gøre indgreb i apparatet. Reparation må kun foretages af autoriseret service. Se servicekortet. Vort produktansvar og vor garanti dækker ikke, hvis en skade er forårsaget af en



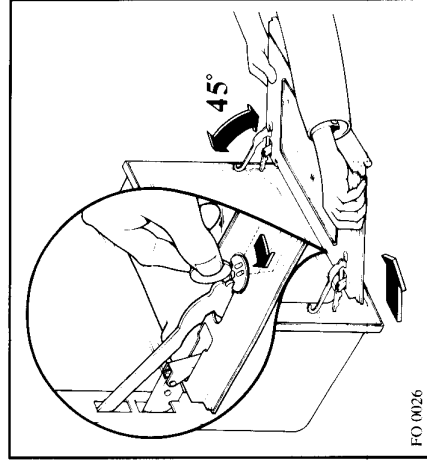
FO 0038

10



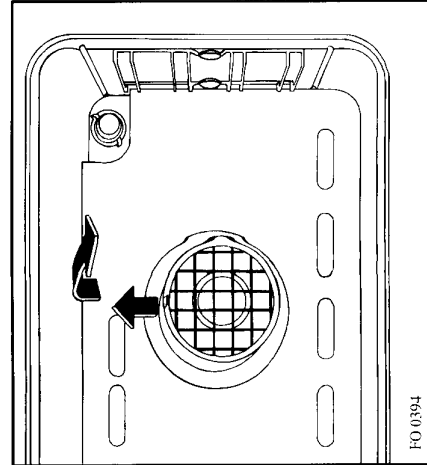
FO 0030

11



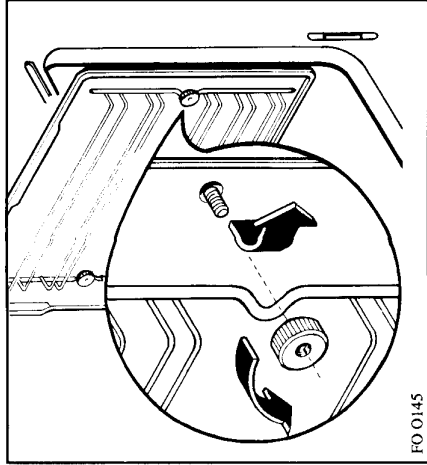
FO 0026

12



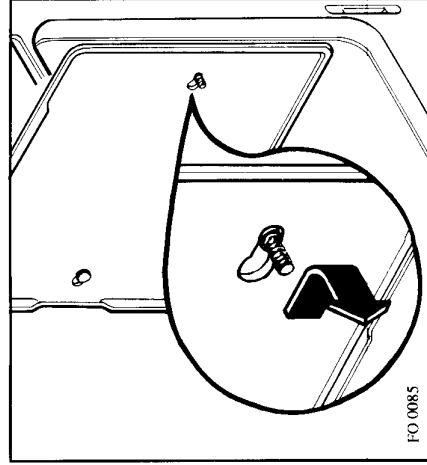
FO 0034

7



FO 0145

8



FO 0085

9

reparation, der ikke er udført af vor egen serviceorganisation og naturligvis ikke, hvis skaden skyldes, at der er brugt uoriginale reservedele.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende iflg. »Lov om produktansvar«. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke hvis den på gældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- at maskinens installation ikke er udført i overensstemmelse med de givne installationsvejledninger.
- at maskinen er anvendt til andet formål end beskrevet.
- at de i denne brugs- og installationsvejledning nævnte anvisninger ikke er blevet fulgt.
- at apparatet fortsat er anvendt, inden udbedring af en konstateret fejl eller uregelmæssighed.
- at reparation er foretaget af andre end vore autoriserede serviceorganisation.
- at der er brugt uoriginale reservedele.
- at skaden er forårsaget af transportskader, også sådanne, som måtte være opstået ved senere transport ved f.eks. flytning eller videresalg.
- at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Transportskader

Transportskader, der konstateres hos forbrugeren, er primært en sag mellem forbruger og forhandler, d.v.s.; forhandler stiller tilfreds. Eventuelle transportskader fra en transport som De ikke selv har foretaget, skal straks efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.

Indbygningssvejledning

Køkkenelementet eller indbygningssnichen skal have de korrekte dimensioner for at sikre, at ovnen fungerer korrekt.

I henhold til gældende bestemmelser skal alle dele, der har til formål at beskytte mod berøring af spændingsførende eller driftsisolerende komponenter, være fastgjort på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden brug af værktøj.

Hertil hører også monteringen af eventuelle afdekningssider for og bag installationen. Ved indbygningen skal det under alle omstændigheder sikres, at der ikke kan ske nogen berøring.

Ovnens dimensioner er (fig. 14)

Indbygning i køkkenskab

Indbygningssnichen skal have de dimensioner, der er angivet på fig. 15.

Indbygning med kogepladesektion (fig. 16)

Indbygning uden kogepladesektion (fig. 17)

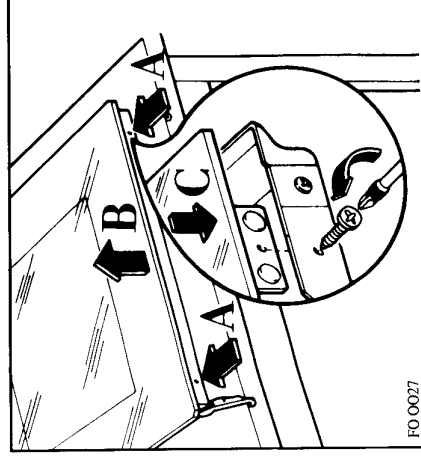
Indbygningssanvisning

Ovnen skydes ind i nichen, lågen åbnes, og ovnen fastgøres til møblet ved hjælp af træskruer, der passer nøjagtigt til de forborede huller i rammen (fig. 18).

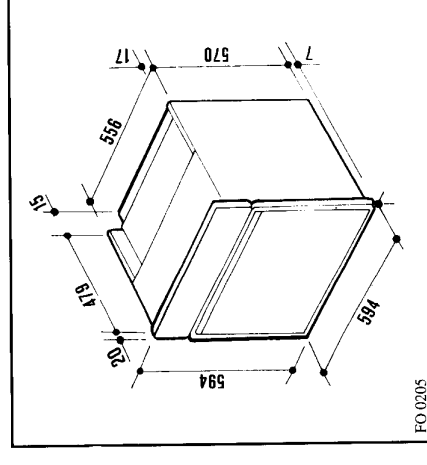
Hvis ovnen forbindes med en kogepladesektion, skal el-forbindelserne tilsluttes separat. Dette sker af el-tekniske grunde og for at gøre det lettere at trække ovnen ud. Ved eventuel forlængelse af ledningen skal der anvendes en korrekt og effektiv forlænger-ledning.

Som strømforsyningsledning er følgende typer egnet - under hensyntagen til delledningsstyrke, der er nødvendig i hvert enkelt tilfælde:

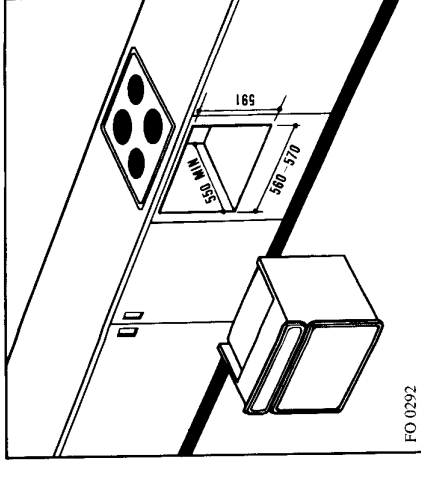
- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F



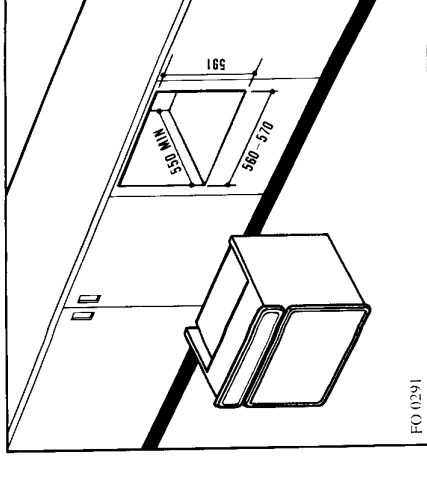
13



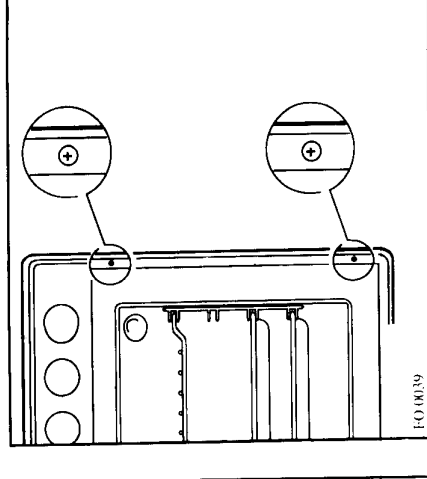
14



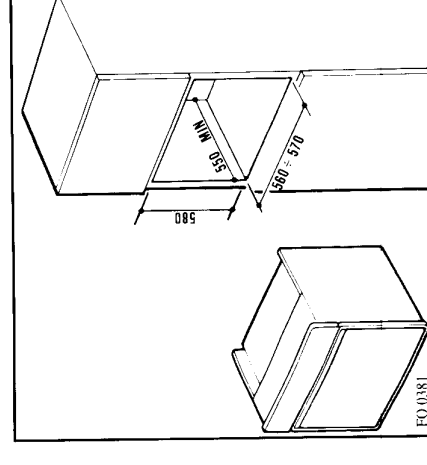
16



17



18



15

Nous vous félicitons pour avoir choisi un produit de qualité de notre firme. L'utilisation de cet appareil est très simple. Néanmoins, afin de profiter au maximum des possibilités de votre nouvel appareil, nous vous suggérons de consacrer quelques instants à la lecture de cette notice. Vous y trouverez les indications correctes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien. Nous vous en remercions et vous souhaitons un bon usage de ce nouvel appareil.

Verehrte Hausfrau

Wir freuen uns, dass auch Sie für ein Qualitätsprodukt unseres Hauses entschieden haben. Die Bedienung und die Benutzung sind einfach. Wir empfehlen Ihnen jedoch diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb setzen. In dieser Anleitung finden Sie Anweisungen für korrekte Installation, Bedienung, Gebrauch und Wartung. Wir danken Ihnen für die Aufmerksamkeit und wünschen Ihnen einen guten Gebrauch mit dem neuen Gerät.

Mevrouw, Mijnheer,

Met de keuze en de aanschaf van dit apparaat heeft u een uitstekende kwaliteit in huis gehaald. De bediening en het gebruik zijn eenvoudig; wij raden u echter aan dit boekje geheel te lezen alvorens u uw nieuwe aanwinst in gebruik stelt en in gebruik neemt. In dit boekje vindt u aanwijzingen voor de installatie, de bediening, het gebruik en het onderhoud. Wij danken u voor de aandacht die u hieraan wilt schenken en wensen u een plezierig gebruik van dit nuttige apparaat toe.

Kære kunde

Mange tak fordi De valgte et af vore kvalitetsprodukter. Det er let at betjene og anvende ovnen, men vi anbefaler Dem dog, at De nøje læser denne betjeningsvejledning igennem, inden De anvender ovnen for første gang. I denne vejledning finder De oplysninger om korrekt installation, betjening, anvendelse og vedligeholdelse. Vi takker Dem for Deres opmærksomhed og håber, at De får glæde af Deres nye ovn.

Vejledning til installatøren

El-tilslutning

Førel-tilslutningen skal følgende kontrolleres: Husets installation og sikring skal være konstrueret til at klare ovenns maksimale belastning (se typeskilt).

Husets installation skal være forsynet med korrekt jordforbindelse, der opfylder de gældende bestemmelser.

Stikdåsen og den flerpoled afbryder skal efter installation af ovenn være lettilgængelig. Ovenn leveres uden strømforsyningsledning, da der alt efter den pågældende forsyningsart kræves en strømforsyningsledning med stik, der opfylder de gældende normer, og som er konstrueret til at klare den belastning, der er angivet på typeskiltet. Stikproppen anbringes i en stikdåse, der opfylder de gældende bestemmelser. Hvis installationen sker uden stikprop, eller hvis denne ikke er tilgængelig, skal der anbringes en flerpolet afbryder (f.eks. sikringer, LS-kontakt) mellem ovenn og netledningen med en minimumsafstand mellem kontaktene på 3 mm. Den gulgrønne jordforbindelsesledning må derimod ikke afbrydes af afbryderen.

Strømforsyningsledningen skal placeres således, at den ikke på noget sted udsættes for en temperatur på 50°C (overrumtemperaturen). Efter installationen skal varmelegemerne kontrolleres, idet de tilsluttes i ca. tre minutter. Producenten fralægger sig ethvert ansvar, hvis disse sikkerhedsbestemmelser ikke overholdes.

Det gældende stærkstrømsreglement skal under alle omstændigheder overholdes ved montering og installation. Alle indgreb skal foretages, når ovenns strømtillførsler afbrudt. Hvis det alligevel er nødvendigt at foretage et indgreb, mens ovenns strømforsyning er tilsluttet, skal der træffes alle nødvendige sikkerhedsforanstaltninger.

Montering af dekorationspanel

Et eventuelt dekorationspanel, der leveres særskilt og fås i forskellige farver, monteres i henhold til den medfølgende monteringsvejledning.

Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte. Verwijder de zijgeleiders door ze los te schroeven (Fig. 8).

Verwijder de zijpanelen (Fig. 9). Verwijder, onder gebruikmaking van een schroevendraaier, de katalitische achterwand (Fig. 10).

Ovenverlichting

Indien het verlichtingslampje, in de achterwand van de oven, defect is: kapje losdraaien (Fig. 11) en het lampje vervangen tegen eenzelfde type, 220 V/15 W met E 14-fitting; dat bestand is tegen een temperatuur van 300°C.

Het verwijderen van de oven deur

Ten behoeve van een grondige schoonmaakbeurt laat de deur zich eenvoudig verwijderen: Verdraai met een muntstuk de vergrendelingen circa een kwartslag (Fig. 12); verwijder de deur (Fig. 12) en leg hem op een vlakke ondergrond.

Schroef de schroeven (A - Fig. 13) los, til het glas op en trek het naar voren uit de deur (B - Fig. 13). Monteer, na reiniging, eerst het glas (C - Fig. 13).

Plaats de deur door de onderste beugels op te tillen en in de onderste gaten te steken; draai de vergrendelingen terug.

Overtuig u ervan dat de oven van het lichtnet is afgeschakeld voordat u deze gaat reinigen. Trek daartoe de stekker uit de wandcontactdoos of zet de betreffende installatieschakelaar op UIT.

Alle schoonmaakhandelingen mogen pas worden uitgevoerd nadat de oven geheel is afgekoeld. Maak de accessoires van de oven en de deur schoon met heet water en een huishoudschoonmaakmiddel, of gebruik speciale ovenreinigers die in de handel verkrijgbaar zijn; houd deze speciale reinigers ver van frontdelen en de zelfreinigende wanden. Maak de buitenkant van de oven schoon met warm water en een neutraal huishoudschoonmaakmiddel. Gebruik geen schuumdelen of agressieve vloeistoffen. Hardnekkige vlekken op roestvrij staal kunnen met heet azijn verwijderd worden.

Indien u voor het reinigen van de eigenlijke ovenwanden een speciale oven-spray gebruikt, spuit deze dan niet op de thermostaatvoeler, de ventilatorbladen en de zelfreinigende wanden.

De emailering van de oven is uiterst duurzaam en nagenoeg ongevoelig voor inwerkingen. Zuren, zoals die in vruchten voorwerpen (pruimen, citroenen e.d.), kunnen echter matte of ruwe vlekken veroorzaken. Deze soort vlekken kunnen nauwelijks of niet verwijderd worden, storen echter de goede werking van de oven niet. Maak de oven principieel na ieder gebruik schoon, opdat verontreinigingen niet kunnen inwerken of vastbranden.

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, daß der /die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.

Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.

Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.

Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.

Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.

Das Fett, welches beim Zubereiten im Grill oder im Backofen abtropft, kann in einem niedrigen, feuerfesten Behälter, der mit etwas Wasser gefüllt wird, aufgefangen werden; so wird die Rauchbildung und das Verbrennen des Tropffettes verhindert.

Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.

Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.

Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.

Gehen Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostathühler.

Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials. Auch die katalytischen, selbstreinigenden Wände müssen von Zeit zu Zeit gereinigt werden (siehe entsprechenden Abschnitt). Denken Sie daran, daß sich beim Einschalten der Reinigungsphase bei einem Backofen mit selbstreinigenden, pyrolytischen Wänden sowohl der Backofen als auch die Türe stark erhitzen.

Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.


Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «Aus» Stellung befinden, wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.

Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an jeweils 1, 2 oder 3 Phasen (oder Gruppen) an 220 V hergestellt. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (380 V) führt zu Zerstörung des Ofens und der angeschlossenen Kochplatten.


Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Adviestabel voor het grillen

KONVENTIONEEL GRILLEREN 				
Gerecht	Hoeveelheid	Richel van onder	Tijd in minuten	
			1e kant	2e kant
Varkenskarbonade	4-6	4	12	8
Biefstuk	4-6	4	10	6
Worstjes	15-20	4	12	5
Brood roosteren		4	3	1

Met behulp van de dubbelgrill kunt u meerdere stukken tegelijk grillen.

HETE-LUCHT GRILLEREN 				
Gerecht	Hoeveelheid	Richel van onder	Temperatuur °C	Tijd in minuten
Varkensfricandeau	1,5 kg	2	170	150
Rosbief	1,5 kg	3	220	45
Kip	1,2 kg	2	190	75

De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf geschoven worden.

De bak- en braadtijden hebben betrekking op de eerst aangegeven richelhoogte. De richelhoogten tussen haakjes zijn die welke gelijktijdig voor het bakken of braden van andere gerechten gebruikt kunnen worden, bij dezelfde temperatuur.

Indien gelijktijdig twee gerechten gebakken of gebraden worden, gebruik dan de richelhoogten 1 en 3; bij drie gerechten: 1, 3 en 4. Het verdient aanbeveling om bij het bereiden van meerdere gerechten tegelijk de geadviseerde tijden met 10 minuten te verlengen.

De voor vleesgerechten aangegeven temperaturen zijn die welke de beste resultaten opleveren. Bedenk dat bij temperaturen hoger dan 180 °C oliën en vetten verbranden, waardoor rook en vervuiling van de oven ontstaat. Gebruik bij voorkeur hete-lucht systeem.

Attentie!

Geen kookgerei zoals braadschaal of bakblik op de ovenbodem plaatsen.

Bodem evenmin bedekken met aluminiumfolie.

Door het bedekken van de bodem kan warmtestuwung optreden, waardoor het bak-of braadresultaat nadelig beïnvloed wordt en eventueel schade aan het email op kan treden.

Anweisungen für den Kunden

Installation

Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.

Einige Teile sind mit einem Plastikschutz überzogen. Dieser muss unbedingt vor dem Aufheizen entfernt werden. Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme ca. 45 Minuten bei maximaler Einstellung aufheizen. Der dabei entstehende Geruch durch Bindemittel der Backofenisolation ist nicht zu vermeiden. Er wird erst nach mehrfacher Benutzung des Herdes völlig verschwinden.

Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteheiss, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heissen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heissen Backofentür eingeklemmt werden.

Achtung, bei unachtsamer Benutzung der Backofentuer besteht im Bereich der Tuerscharniere Verletzungsgefahr!

Zusätzliche Daten für Österreich

- 1. Zanussi Elettrodomestici spa
- 2. Modell BM 91 E, Typ 9659
- 3. Nutzinhalt des Backofens 53 dm³
- 4. Energieverbrauch für das Anheizen kWh 0,4
- 5. Energieverbrauch je Stunde im Beharrungszustand kWh 0,8
- 6. Verwendete Vorschriften ÖVE-GW 1/1979



Gerecht	Plaats van onderaf gerekend		Oven-temperatuur		Tijd in minuten	
	Hete-lucht ☼	Konven-tioneel ☐	Hete-lucht ☼	Konven-tioneel ☐	Hete-lucht ☼	Konven-tioneel ☐
Roerdeeg cake tulband cake-in-vormpjes appelcake Schwarzwaldercake marmelade	1 en 3 1 en 3 1 en 3 en 4 1 en 3 1 en 3 1 en 3	1 1 2 1 1 1	140-160 140-160 140-160 140-160 140-160 140-160	175-200 175-200 175-200 175-200 175-200 175-200	80-70 80-70 40-30 90-80 45-35 80-70	50-60 50-60 25-30 50-60 55-65 50-60
Klopdeeg mokkartaart (24 Ø) Zwitserse rol petits fours slagroomtaart (24 Ø) Moscovisch gebak	1 en 3 1 en 3 1 en 3 en 4 1 en 3 1 en 3	1 2 2 1 1	150-160 180-200 150-160 150-160 150-160	175-200 200-225 175-200 175-200 175-200	40-35 15-10 30-25 40-35 40-35	30-40 10-15 15-20 30-40 30-40
Kneeddeeg zandkoekjes pindakoekjes harde Wenertjes vruchtschuitjes boterkoek appeltaart	1 en 3 en 4 1 en 3 en 4 1 en 3 en 4 1 en 3 1 en 3 en 4 1 en 3	2 2 2 2 2 1	140 140 140 140 150-160 150-160	175-200 175-200 175-200 175-200 175-200 175-200	ca 25 ca 25 ca 25 ca 35 ca 30 ca 60	ca 15 ca 15 ca 15 20-30 30-40 55-65
Roldeeg banketstaaf saucijzenbroodjes pasteitjes pizza appelcarré's	1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3 en 4 1 en 3	2 2 2 2 2	180-200 180-200 180-200 180-200 180-200	200-225 200-225 200-225 200-225 200-225	ca 40 ca 40 ca 30 ca 30 ca 40	35-45 35-45 ca 25 20-25 25-45
Spuitleeg spritskoekjes kattetongen soezen kaasbolletjes	1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3	2 2 2 2	140-160 150-160 180-200 140-160	175-200 175-200 200-225 175-200	40-30 ca 15 40-30 30-25	15-20 5-10 ca 20 15-20
Gistdeeg brood krentebrood kerst-/paasbrood kleine broodjes rijstevlaai	2 (1 en 3') 1 en 3 1 en 3 1 en 3 1 en 3	1 1 2 2 2	180-200 160-180 200-225 160-180 180-200	225-250 200-225 200-225 200-225 225-250	35-30 45-40 35-30 25-20 30-25	ca 30 ca 40 ca 30 ca 15 ca 20
Vlees braden kalbsfricandeau (gaar), 1 ½ kg rosbief (rood), 1 ½ kg varkensfricandeau (gaar), 1 ½ kg lamsbout (gaar), 1 ½ kg	2 2 2 2	2 3 of 4 2 2	160 200 160 160	175-200 250 175-200 175-200	ca 90 ca 35 ca 100 ca 60	55-65 ca 25 70-80 40-50
Gevogelte braden kip, 1 kg babykalkoen, 1 ½ kg tamme eend, 1 ½ kg	2 2 2	2 2 2	160 160 160	175-200 175-200 175-200	ca 75 ca 135 ca 165	55-65 100-120 120-150
Wild braden haas, 1 ½ kg reerug, 1 ½ kg konijn, 2 kg	2 2 2	2 2 2	160 160 160	175-200 175-200 175-200	ca 180 ca 165 ca 150	ca 150 100-120 100-120
Vis stoven kabeljauw-moten (alu folie) visschotel	1 en 3 2	2 2	160 160	175-200 175-200	ca 40 ca 40	ca 30 ca 20

* Grill-element verwijderen indien beide hoogten gebruikt worden.

Korpusmaße:	Höhe	59,5	cm
	Breite	56,0	cm
	Tiefe	55,0	cm
Backofen:	Höhe	32,5	cm
	Breite	42,0	cm
	Tiefe	39,0	cm
	Nutzhalt	53,0	dm ³
Einstellbarer Backofen-Thermostat 50-250 °C			
Backofen-Lampe		15	W
Motor der Kühlungsbelüftung		20	W
Motor des Heißluftgebläses		35	W
Infrarot-Grill (abnehmbar)		.	
Elektronik-Uhr		.	
Anschlußwert:	Normal-Beheizung	2000	W
	Heißluft-Beheizung	2500	W
	Grill	2000	W
	Doppelgrill	3000	W
Gesamtanschlußwert:		3070	W
Betriebsspannung (50 Hz):		220	V

Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie Nr. 87/308 vom 2.6.87 (Deutschland-Ausführung) bzw. der ÖVE-Richtlinie Nr. F61/84 (Österreich-Ausführung) bezüglich der Beseitigung der Funkstörungen.

Grillieren + hete lucht

Voor het grillieren of braden van flinke porties vlees. De hitte van het grill-element wordt gelijkmatig in de hele oven verdeeld. De snel cirkulerende het lucht zorgt ervoor dat het vlees aan alle kanten tegelijk dichtschroeit.

Konventioneel grilleren

De klein-stand ☐ is bijzonder geschikt voor het grilleren van steaks, worstjes, schaschlicks, toast en dergelijke.

De groot-stand ☐ voor het gelijktijdig grilleren van meerdere stukken vlees of een gemengde vleeschotel.

Gebruik van de grill

Bijna alle vleessoorten kunnen gegrilleerd worden, behalve rollades gehakt vlees en bepaalde magere stukken wild.

Vlees en vis aan beide kanten met olie invetten en op het grillrooster leggen. De richelhoogte hangt van de vleessoort af. Het rooster kan in de oven gedaan worden met zijn randen omhoog of omlaag waardoor aldus een verandering in de afstand van de grill-element gebracht wordt.

De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf geschoven worden. Bij het grilleren verdient het aanbeveling om voortijds een weinig water in de lekschaal te doen.

Dat voorkomt vastbakken van het afdrui-pende vet en vereenvoudigt zodoende het schoonmaken.

Bij alle bovengenoemde gebruiksmogelijkheden gebeurt het bakken, braden en grille-ren met gesloten ovendeur.

De ovenverlichting is in alle standen in be-drijf, behalve in stand "●".

Vefilter

Gedurende het braden van vlees ontstaat vette damp, welke op de ventilatorbladen zou neerslaan. Om dit te voorkomen moet vóór het braden het meegeleverde filter ge-plaatst worden (Fig.7). Wij adviseren u het filter, na het braden van vlees, te verwijde-ren en goed te reinigen met heet water en af-wasmiddel. Om het filter te verwijderen. het lipje naar boven drukken.

Kooktijden

De tijd welke nodig is voor het betreffende gerecht hangt af van de samenstelling, de massa en de hoeveelheid water dat zich in dat gerecht bevindt.

Raadpleeg de in dit boekje afgedrukte tabel-len indien u voor de eerste keer een gerecht in uw nieuwe oven gaat bereiden. Bedenk daarbij dat de tabellen niet meer dan richtlij-nen zijn.

Tabel 1 geeft de plaats, oventemperatuur en de tijd voor het bakken en braden in de meer-systemen oven aan.

Tabel 2 geeft aanwijzingen betreffende het grilleren op konventionele wijze of met he-te-lucht.

Bakken, braden en grillen in een «meer-systemen oven»

Door de keuzemogelijkheid uit meerdere verwarmssystemen zijn met deze oven de best mogelijke resultaten bereikbaar.

Konventioneel gebruik

Warmte komt van onder en boven. Normaal gebruikt u de middelste geleiderichels. Moet het gerecht meer warmte van boven dan van onder hebben, gebruik dan hoger liggende geleiderichels; evenzo omgekeerd.

Bakken met hete-lucht

Verwarmen gebeurt door middel van hete-lucht; de lucht wordt door middel van een ventilator in de oven-achterwand gecirkuleerd. Daardoor verdeelt de hete-lucht zich snel en gelijkmatig over de gehele ovenruimte. Zodoende kunnen meerdere gerechten, over de gehele ruimte verdeeld, tegelijk gebakken worden. De gerechten nemen geen geur van elkaar over.

Bij het gebruik van hete-lucht kunnen 3 bakblikken tegelijk in de oven geplaatst worden. Bij het gebruik van slechts één richelhoogte bevelen wij de onderste aan; daardoor heeft u ook beter zicht op het gerecht.

Hete-lucht is zeer geschikt voor het steriliseren of drogen van champignons en fruit.

Raadgevingen voor het bakken en braden

Gebak vergt doorgaans een matige temperatuur (150-200 °C); zodoende moet de oven circa 10 minuten voorverwarmd worden. Open tijdens het bakken de ovendeur niet voordat 3/4 van de baktijd verstreken is. Gebak wat gegarneerd wordt eerst 2/3 van de baktijd laten bakken en dan garneren en afbakken. De resterende baktijd hangt sterk af van de soort en hoeveelheid garnituur. Roerdeeg moet moeilijk van de lepel gaan; de baktijd wordt anders onnodig lang door teveel vocht.

Bij gebruik van drie bakblikken moet tussen de twee onderste een richel vrijgelaten worden (Fig. 5).

Vlees dat gebraden wordt moet niet minder dan 1 kg wegen; kleinere stukken kunnen uitdrogen. Donkervlees dat van buiten gaar maar van binnen rose of rood moet blijven vergt een hoge temperatuur (200-250 °C). Licht vlees, gevogelte en vis, vergt daarentegen een lage temperatuur (150-175 °C). Sausen alleen bij een korte braadtijd direct toevoegen, in andere gevallen in het laatste half uur.

Of het vlees gaar is probeert u met een lepel: laat het zich niet indrukken, dan is het gaar.

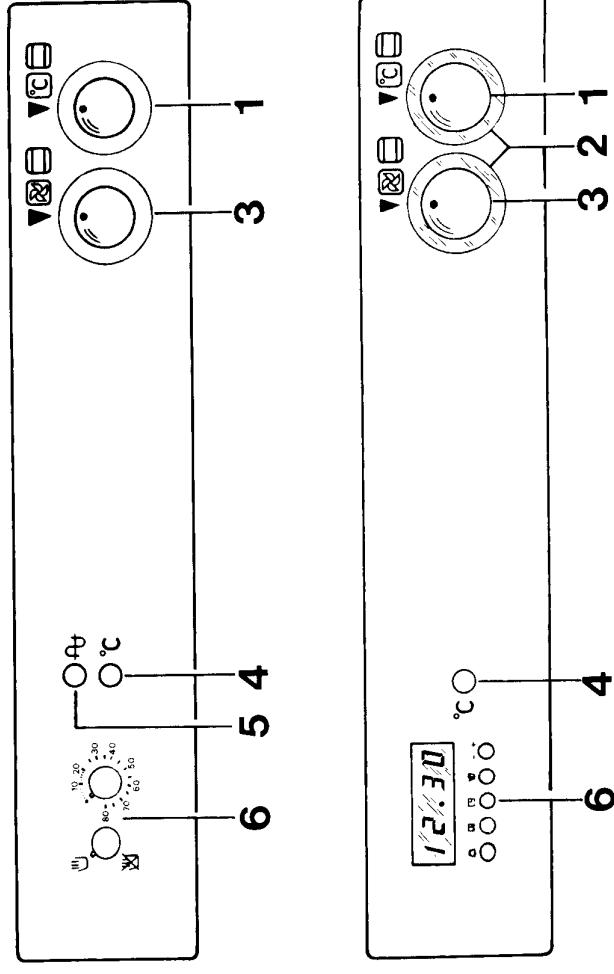
Rosbief en biefstuk, dat van binnen rose moet blijven, snel bij hoge temperatuur braden. Bij braden zonder schaal, direct op het rooster, een lekschaal in de onderste richels plaatsen.

Het rooster kan met de randen omhoog of omlaag in de richels geschoven worden (Fig. 6). Laat vlees na het braden minstens 15 minuten staan alvorens het aan te snijden; hiermee voorkomt u het verloren gaan van vleesnat.

Doe wat water in de lekschaal om het ontstaan van rook, door verbranden van vet, te vermijden; herhaal dat af en toe om kondensvorming tegen te gaan.

Borden kunt u in de oven, op de laagste temperatuur-instelling, verwarmen.

Gebrauch des Backofens



Knebel-Blende

- 1 Thermostat-Knebel
- 2 Leuchtanzeige
- 3 Wahlschalter-Knebel
- 4 Thermostat-Kontrollampe
- 5 Betriebskontrollampe
- 6 Zeitschaltuhr

Elektrischer Backofen

Bedienungsknebel

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels (Abb. 1) kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden, und durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 2) kann die geeignetste Temperatur gewählt werden.

Symbole:

- Backofen- Innenbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze eingeschaltet
- Oberhitze
- Unterhitze
- Grill
- Doppelgrill
- Heissluftgrill
- Heissluftbetrieb
- Auftauwen

Betrieb

Normal-Beheizung

- Wahlschalter-Knebel auf drehen,
- dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.
- Für eine unterschiedliche Heizung, d.h. Ober-oder Unterhitze, den Temperaturregler-Knopf auf die Symbole Unterhitze oder drehen. Mit dem Temperaturregler-Knopf auf «max» wird in diesen Stellungen die Temperatur nicht höher als 220-240 °C sein.

Grill

- Wahlschalter-Knebel auf oder drehen,
- dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.
- Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels auf vergrößert sich die Heizleistung des Grills. Auf diese Weise erreicht man ein gleichmässiges Grillen auf der ganzen bestrahlten Oberfläche.

Umluft-Grill

- Wahlschalter-Knebel auf drehen,
- dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen (MAX 225 °C).

Heissluft-Beheizung

- Wahlschalter-Knebel auf drehen,
- dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Auftauen

Zum Auftauen den Wahlschalter-Knebel auf drehen. In dieser Schalterstellung lässt sich Tiefgefrorenes im kalten Luftstrom in kurzer Zeit schonend auftauen.

Bemerkung: Wenn sich der Wahlschalter-Knebel auf Stellung bzw. befindet, soll der Thermostat-Knebel auf «0» gedreht werden.

Thermostat-Kontrolllampe

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Leuchtanzeige

Zeigt den Betriebszustand an und erleichtert das Einstellen bzw. Ablesen der jeweiligen Schaltstufe.

Betriebskontrolllampe

Leuchtet auf, wenn der Wahlschalter-Knebel betätigt wird.

Beveiligungsthermostaat

De oven is voorzien van een beveiligingsthermostaat. Bij een eventueel optredend defect aan de temperatuurregelaar schakelt deze thermostaat de verwarming uit en pas weer in als de temperatuur voldoende gedaald is.

Bij uitschakelen door onjuist gebruik van de oven is het voldoende te wachten tot de oven afgekoeld is; er is geen defect.

Bij uitschakelen zonder duidelijke oorzaak gelieve u de servicedienst te waarschuwen.

Koelventilator

De oven is uitgerust met een koelventilator welke de elektrische schakeldelen, de bedieningsknoppen en de deurgreep koelt tijdens het in gebruik zijn.

Teneinde oververhitting te vermijden blijft, na het uitschakelen van de oven, de koelventilator draaien tot de temperatuur voldoende gedaald is.

Zelfreinigende wanden

(op verzoek leverbaar)

De oven kan uitgerust worden met katalytische zelfreinigende wanden. De poreuze bekleding van deze wanden doet vetspat-ten, onder invloed van temperatuur, ver-snel oxyderen, waardoor ze overgaan in poedervorm.

In principe behoeven de wanden geen reiniging. Dit poeder en eventuele restanten van andere bestanddelen kan worden verwijderd met een natte spons.

De tijdschakelklok

De tijdschakelklok onderbreekt, na afloop van de ingestelde bak- of braadtijd, de stroomtoevoer. De maximale tijdstelling bedraagt 90 minuten.

De knopjes A en B figuur 4 hebben de volgende functies:

Knopje A

☞ handbediening, dat wil zeggen: bakken, braden of grillen zonder automatische uit-schakeling.

☞ automatisch, dat wil zeggen: bakken, braden of grillen met automatische uit-schakeling.

Knopje B

Instelling van de tijd, in minuten (tot maximaal 90 minuten).

Het gebruik van de tijdschakelklok

Plaats het gerecht in de oven. Zet knopje A (fig. 4) in de stand «automatisch». Draai knopje B (fig. 4) rechtsom tot aan 90 minuten en vervolgens linksom terug tot op de gewenste bak- of braadtijd. Schakel de keuzeschakelaar op de gewenste verwarmingselementen. Draai de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur.

Na afloop van de ingestelde tijd schakelt de oven automatisch uit, waarbij tevens een geluidssignaal optreedt dat vanzelf stopt.

Belangrijk

Schakel na afloop de keuzeschakelaar op «0», draai de temperatuurregelaar op «O» en zet knopje A (fig. 4) in de stand «handbediening».

Gebruik als kookwekker

De tijdschakelklok kan, onafhankelijk van de oven, als kookwekker gebruikt worden. Draai het knopje B eerst rechtsom naar de indicatie 90 minuten en vervolgens linksom op het gewenste aantal minuten.

Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal dat vanzelf ophoudt.

Elektronik-Uhr (Modell BM 91E)

In Abb. 3 werden die Bedienungselemente der Elektronik-Uhr abgebildet.

Bedienungstasten

Taste	Kennzeichen	Funktion
	A	Minutenzählereinstellung und Anzeige akustischen Signals
	B	Kochzeitdauer-Einstellung und Anzeige
	C	Kochzeitende-Einstellung und Anzeige
	D	Nicht automatischer Betrieb.

Einstellknopf

Knopf	Kennzeichen	Funktion
	E	Zeit-Einstellung.

Displays

Displays	Kennzeichen	Funktion
	1	Allgemeiner Betrieb
	2	Programm in Betrieb-Handbetrieb
	3	Automatischer Betrieb

Gebrauch

Uhrzeiteinstellung

Die Uhr kann bis 24 Std. eingestellt werden.

Bei Inbetriebnahme blinken die Digitalanzeigen als Zeichen dafür, daß die Uhr eingestellt werden muß.

Zur Einstellung geht man folgendermaßen vor:

mit den Fingern gleichzeitig die Druckknöpfe Δ (A), \boxplus (B) drücken und zur Stunden- und Minuteeneinstellung den Einstellknopf \rightarrow (E) drehen.

Die Elektronikuhr funktioniert ab dem Loslassen der Druckknöpfe Δ (A) und \boxplus (B) Kontrolllampe. ☞ bleibt eingeschaltet. Eventuelle Zeitkorrekturen werden auf gleiche Art und Weise vorgenommen.

Kurzzeitwecker

Nicht verwendbar, wenn ein Automatikprogramm abläuft.

Die maximal programmierbare Zeitdauer ist 23 Stunden und 59 Minuten.

Zur Einstellung der gewünschten Zeitdauer geht man folgendermaßen vor: den Druckknopf (D) drücken (Kontrolllampe ☞ ausgeschaltet und Kontrolllampe ☞ eingeschaltet);

den Druckknopf Δ (A) drücken; gleichzeitig den Einstellknopf \rightarrow (E) drehen und den gewünschten Eingriffszeitpunkt einstellen. Den Druckknopf (A) loslassen.

Ist der eingestellte Zeitraum verstrichen, so ertönt das akustische Signal, das sich, wenn nicht früher durch Betätigen des Druckknopfs Δ (A) unterbrochen wird, nach zwei Minuten ausschaltet.

Das akustische Signal ertönt, auch wenn es andere Funktionen signalisiert, immer für zwei Minuten, falls es nicht zuvor mit dem Druckknopf Δ (A) ausgeschaltet wird.

Halbautomatischer Backofenbetrieb

Es ist möglich, die Kochzeit sofort zu beginnen und die Kochdauer automatisch zu programmieren.

Der maximal programmierbare Kochdauer-Zeitraum ist 23 Stunden und 59 Minuten. Nachdem das Kochgut in das Backofen gegeben wurde, den Drehknopf des Wählschalters und des Thermostats auf die gewünschte Position stellen und folgendermaßen vorgehen;

den Druckknopf P (B) drücken, festhalten und gleichzeitig mit dem Einstellknopf R (E) die gewünschte Kochzeitdauer einstellen; läßt man den Druckknopf P (B) aus, so bleiben die Kontrolllampen L und L eingeschaltet und zeigen an, daß das Programm schaltet und in Betrieb ist.

Am Ende der Kochzeit ertönt das akustische Signal und gleichzeitig schaltet sich die Kontrolllampe L aus, währenddessen die Kontrolllampe L zu blinken anfängt; um sie auszuschalten, den Druckknopf (D) drücken (Kontrolllampe L eingeschaltet).

Automatischer Backofenbetrieb

Es ist möglich, sowohl den Kochzeitbeginn als auch das Kochzeitende automatisch zu steuern.

Die maximal programmierbare Kochzeitdauer ist 23 Stunden und 59 Minuten. Nachdem das Kochgut in dem Backofen gegeben wurde, den Drehknopf des Wählschalters und des Thermostats auf die gewünschte Position stellen und folgendermaßen vorgehen:

den Druckknopf P (C) drücken, festhalten und gleichzeitig mit dem Einstellknopf R (E) die gewünschte Kochzeitdauer einstellen; läßt man den Druckknopf P (C) aus, so bleiben die Kontrolllampen L und L eingeschaltet und zeigen an, daß die Eingabe akzeptiert wurde.

Den Druckknopf P (B) drücken, festhalten und gleichzeitig mit dem Einstellknopf R (E) die gewünschte Kochzeitdauer einstellen; läßt man den Druckknopf P (B) aus, so bleibt die Kontrolllampe L eingeschaltet, währenddessen sich die Kontrolllampe L ausschaltet und anzeigt, daß das Programm im Betrieb ist.

Wenn die Kochzeit beginnt, so schaltet sich die Kontrolllampe L ein und bei Kochende ertönt das akustische Signal.

Beim Verstummen des akustischen Signals, schaltet sich die Kontrolllampe L aus; gleichzeitig blinkt die Kontrolllampe L ; um sie auszuschalten, den Druckknopf (D) betätigen (Kontrolllampe L eingeschaltet).

Backofen-Handbetrieb

Der Backofen kann auch manuell, d.h. ohne jede Programmierung, benutzt werden. In diesem Fall muß der Druckknopf (D) gedrückt werden (Kontrolllampe L ausgeschaltet und Kontrolllampe L eingeschaltet).

Stromausfall

Im Falle von Stromausfällen werden alle Informationen des Programmiers (richtige Uhrzeit, eingestellte oder laufende Programme) gelöscht. Bei Strom-Rückkehr zeigt das Blinken der Nullen im Sichtfenster an, daß alles neu eingestellt werden muß.

Halbautomatisch betrieb van de oven

De programmaklok kan als uitschakelende kookwekker gebruikt worden.

De maximum instelbare kooktijd bedraagt 23 uur en 59 minuten.

Plaats het gerecht in de oven en draai de funktiekeuzeschakelaar en de temperatuurregelaar op de gewenste stand.

Druk op het toetsje P (B) en stel tegelijk met het knopje R (E) de gewenste kooktijd in; de controlelampjes L en L blijven branden na loslaten van het toetsje P (B) om aan te geven dat het programma in bedrijf is.

Na afloop van de kooktijd klinkt een geluidssignaal. Het controlelampje L gaat uit en lampje L knippert; druk op toetsje (D) om lampje L te doven (lampje L AAN).

Automatisch bedrijf van de oven

Het is mogelijk het begin en het einde van de kooktijd vooraf in te stellen door middel van de programmaklok.

De maximum instelbare kooktijd bedraagt 23 uur en 59 minuten.

Plaats het gerecht in de oven en draai de funktiekeuzeschakelaar en de temperatuurregelaar op de gewenste stand.

Druk op het toetsje P (C) en stel tegelijk met het knopje R (E) de gewenste uitschakeltijd in; controlelampjes L en L blijven branden na loslaten van toetsje P (C) om aan te geven dat het gegeven in het elektronische geheugen is opgenomen.

Druk op het toetsje P (B) en stel tegelijk met het knopje R (E) de gewenste kooktijd in; na loslaten van toetsje P (B) blijft het controlelampje L branden. Het lampje L gaat uit om aan te geven dat het programma in bedrijf is.

Zodra de oven wordt ingeschakeld licht het lampje L op en aan het einde van de kooktijd klinkt het geluidssignaal.

Het controlelampje L gaat uit als het geluidssignaal wordt uitgeschakeld en het lampje L gaat tegelijk knipperen: druk op toetsje (D) om lampje L te doven (lampje L AAN).

Handbediening van de oven

Bij handbediening moet het toetsje (D) gedrukt worden (het lampje L licht niet op, lampje L AAN).

Tijdelijke onderbreking van de stroomtoevoer

In geval van een stroomonderbreking verliest de programmaklok alle gegevens (de dagelijkse tijd, de ingestelde of ingeschakelde programma's). Na het terugkeren van de stroomtoevoer knipperen de cijfers van de display en geven «0» aan: de klok moet opnieuw worden ingesteld.

De elektronische programmaklok (model BM 91E)

Figuur 3 toont u de programmaklok.

Bedieningstoetsjes

Toetsje	Referentie	Functie
	A	Instellen en aflezen van ½ kooktijd bij gebruik als kookwekker. Uitschakelen van het geluidssignaal
	B	Instellen en aflezen van de kooktijd
	C	Instellen en aflezen van de uitschakeltijd
	D	Handbediening

Instelknopje

Knopje	Referentie	Functie
	E	Instellen van de tijden (linksom/rechtsom)

Displays

Display	Referentie	Functie
	1	Oven in bedrijf
	2	Programma ingeschakeld - Handbediening
	3	Automatisch bedrijf

Het gebruik van de programmaklok

De elektronische programmaklok biedt meerdere mogelijkheden, te weten: het automatisch in- en uitschakelen van de oven, het aanwijzen van de dagelijkse tijd en het fungeren als kookwekker met geluidssignaal.

Gebruik

Het instellen van de dagelijkse tijd

De klok is uitgevoerd in een 24-uurs en 60 minuten aanwijzing.

Na de installatie en de aansluiting op het lichtnet, knipperen de cijfers van de display: de programmaklok moet worden ingesteld.

Druk nu de toetsjes Ω (A) en \boxminus (B) tegelijk in en verdraai het knopje \rightarrow (E) totdat de klok het juiste uur en de juiste minuten aangeeft.

Na loslaten van de toetsjes Ω (A) en \boxminus (B) begint de elektronische klok te lopen (lampje \boxplus blijft branden).

Voor eventueel opnieuw instellen of voor correcties gaat u op dezelfde wijze te werk.

Het gebruik als kookwekker

Voor deze functie moet de programmaklok ingesteld zijn op handbediening (toetsje (D) ingedrukt).

De maximum instelbare tijdsduur bedraagt 23 uur en 59 minuten.

Druk op het toetsje (D) (lampje \boxplus UIT en lampje \boxminus AAN):

druk op het toetsje Ω (A); stel tegelijk met het knopje \rightarrow (E) de gewenste waarschuwingstijd in. Laat toetsje (A) los.

Na afloop van de ingestelde tijd klinkt gedurende 2 minuten een geluidssignaal dat direct uitgeschakeld kan worden door even op het toetsje Ω (A) te drukken.

Het geluidssignaal kan ook bij andere functies worden gebruikt.

Het blijft ook in dat geval gedurende maximum 2 minuten klinken als toetsje Ω (A) niet wordt ingedrukt.

Zeitschaltuhr für Kochzeitende

Mit dieser Zeitschaltuhr ist es möglich, den Backofen, zu der von Ihnen eingestellten Zeit selbstständig auszuschalten.

Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Die maximal einstellbare Zeit beträgt 90 Minuten.

Handhabung der Zeitschaltuhr

In Abb. 5 sind die Einstellknöpfe der Zeitschaltuhr abgebildet.

Mit den Einstellknöpfen A und B können alle vorgesehenen Einstellungen vorgenommen werden.

Einstellknopf A

Dadurch kann der manuelle oder automatische Betrieb eingestellt werden:

\boxplus Manueller Betrieb: Kochen ohne Einstellung der Zeitschaltuhr.

\boxminus Automatischer Betrieb: Kochen mit Einstellung der Zeitschaltuhr.

Einstellknopf B

Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Kochzeitdauer (max. 90 Minuten) eingestellt.

Automatischer Betrieb

Kochgut in den Backofen stellen. Einstellknopf A auf das Symbol \boxminus drehen.

Einstellknopf B nach rechts auf «90 Minuten» drehen und dann nach links, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Wahlschalter bzw. Thermostatknebel auf die gewünschte Stellung drehen. Nach abgelaufener Kochzeit schaltet die Zeitschaltuhr automatisch ab.

Es ertönt ein akustisches Signal, welches selbsttätig abschaltet.

Wichtig
Vergessen Sie nicht nach Beendigung eines jeden Automatik-Kochvorganges den Einstellknopf A auf \boxplus und die Backofenknebel auf «0» zu stellen.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker hat eine Gesamtlaufzeit von 90 Minuten und kann nur bei manuellem Betrieb benutzt werden.

Der Einstellknebel B wird nach rechts auf 90 Minuten gedreht und dann nach links, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signal, welches automatisch abschaltet.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht.

Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Kühlungsventilator

Dieser hat den Zweck, die elektrischen Bauteile, die Schalternebel und den Türgriff abzukühlen.

Die Ein- und Ausschaltung des Ventilators erfolgt automatisch bei Betätigung des Wahlschalters.

Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, läuft der Kühlungsventilator, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, bis die Temperatur normale Werte erreicht hat.

Katalytische Verkleidungsbleche

(Sonderzubehör)

Das Gerät kann mit katalytisch selbstreinigenden Verkleidungsblechen ausgestattet werden.

Bei normalen Backtemperaturen bewirkt das katalytische Email die Umwandlung der Fettspritzer in einen leichten Straubrückstand. Dieser muß nach Abkühlung des Backofens mit einem feuchten Schwamm entfernt werden, damit die porige Emailoberfläche erhalten bleibt. Die Reinigungs-wirksamkeit wird sonst beeinträchtigt.










Elektro-oven

Oven-bedienung

Met de ovenfunktieschakelaar kan het gewenste verwarmingsysteem in de oven gekozen worden (Fig. 1).

Met de bedieningsknop voor de oventhermostaat kan de gewenste temperatuur in de oven ingesteld worden (Fig. 2).


Oven-funktie-schakelaar


-  Oven-verlichting AAN
-  Boven- en onderelement AAN
-  Bovenelement AAN
-  Onderelement AAN
-  Grill-element 2000 W AAN
-  Grill-element 3000 W AAN
-  Grill-element en circulatieventilator afwisselend AAN
-  Heteluchtsysteem AAN
-  Ontdooien


Gebruik

Onder-en bovenelement

Voor het op conventionele wijze bakken en braden:



- draai de funktiekeuzeschakelaar op  ;
- stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.


Voor het gratineren van gerechten gebruikt u de stand waarbij alleen het bovenelement  AAN is.

Indien alleen onderwarmte gewenst is gebruikt u de stand waarbij alleen het onder-element  AAN is.


In deze standen met de temperatuurregelaar op «max» wordt de temperatuur niet hoger dan ca. 220-240 °C.

Infrarood grillen


- draai de funktiekeuzeschakelaar op  of .

- stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.
- Door de knop op  te draaien grilleert u met 3000 W in plaats van 2000 W. Door oppervlaktevergroting en meer vermogen is deze wijze van grillen zeer geschikt voor het grillen van een uitgebreide vleeschotel.


Grilleren met luchtcirculatie

- draai de funktiekeuzeschakelaar op  ;
- stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in (MAX 225 °C).



Hete-lucht circulatie

- draai de funktiekeuzeschakelaar op  ;
- stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Ontdooien

Voor het ontdooien van diepvriesprodukten kunt u de knop op  draaien.

Door de konstante, onverwarmede, luchtstroom wordt het diepvriesgoed veilig en snel ontdooid.

Opmerking: Bij de instelling op de standen  en  moet de temperatuurregelaar op «0» gesteld worden.

Kontrôlelampje voor de oven-thermostaat

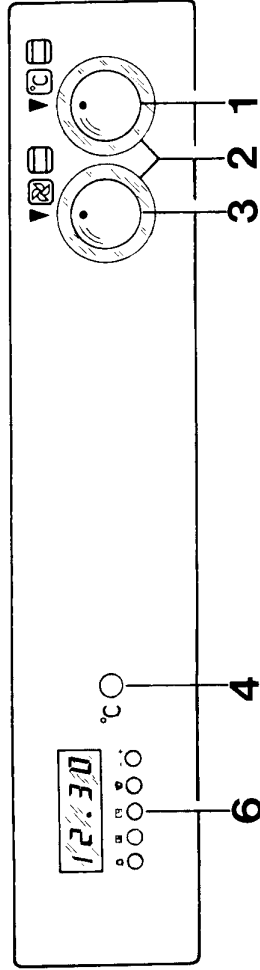
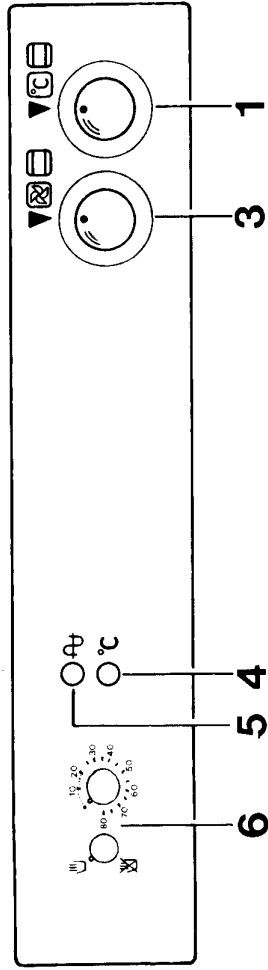
Het lampje licht op zodra een verwarmings-element AAN is en dooft zodra de temperatuurregelaar het verwarmingselement UIT-schakelt.

Indikatorverlichting

Verlicht de ingestelde funktie en blijft gedurende het in bedrijf zijn branden.

Lichtnet-kontrôlelampje

Het lampje licht op zodra de ovenkeuzeschakelaar uit de nul-positie is.



Bedieningspaneel

- 1 Temperatuurregelaar
- 2 Indicatorverlichting
- 3 Functieschakelaar
- 4 Thermostaatkontrolelampje
- 5 Lichtnetkontrolelampje
- 6 Programmaklok

Mit diesem Backofen sind die besten Ergebnisse beim Backen und Braten der verschiedensten Gerichte zu erzielen.

Normalbetrieb

Hitze von oben und von unten. Es wird empfohlen die mittlere Einschiebeleiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, so benutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

Ratschläge zum Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200 °C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reisen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden drei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden (Abb. 5).

Zum Braten:

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bei rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200-250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175°C).

Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.

Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.

Das Backen mit Heissluft

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heisse Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion).

Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Daher können in den verschiedenen Etagen mehrere Gerichte gleichzeitig gegart werden. Durch die ständige Luftbewegung keine Geruch- oder Geschmacksübertragung findet selbst bei unterschiedlichen Gerichten.

Bei Heissluftbetrieb können bis zu 3 Bleche Kleingeback gleichzeitig eingeschoben werden. Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benutzen.

Heissluftbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben. Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden (Abb. 6).

Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.

Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu gessen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Umluft-Grillen

Umluftgrillen eignet sich besonders für grosse Fleischstücke, die ringsum knusprig braun werden sollen, wie z.B. Hanchen oder Schweinshaxen.

Die erforderliche Hitze wird hierzu durch den Grill erzeugt. Das Heißluftgebläse verteilt diese Hitze gleichmäßig um das ganze Grillgut.

Herkömmliches Grillen

Kleine Grillstufe ☐

Eignet sich besonders für das Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Würstchen, Schaschlik oder zum Überbacken von Toasts.

Grosse Grillstufe ☐

Ideal für Grilladen in grösseren Mengen.

Achtung!

Kein Kochgeschirr bzw. Fettpfanne oder Backblech sowie Alu-Folie auf den Backofenboden stellen.

Es könnte während des Betriebs des Gerätes ein Wärmestau entstehen, der das Back- bzw. Bratergebnis nachteilig beeinflusst und das Email beschädigen kann.

Ratschläge zum Grillen

Alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich Wildfleisch und Hackbraten. Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen.

Je flacher das Grillgut ist, um so näher am Grillstab grillen und umgekehrt. Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden. Um eine gute Bräunung zu erzielen, wird der Rost in die 4. Einschiebeleiste, also dicht unter den Grill geschoben.

Mit etwas Wasser in der Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne in die erste Einschiebeleiste von unten einschieben.

Bei jedem Back-, Brat- oder Grillvorgang muss die Backofentür geschlossen bleiben. Während des Backofenbetriebs bleibt die Backofenlampe eingeschaltet.

Spezial-Fettfilter

Beim Braten muss der Spezial-Fettfilter (siehe Abb. 7) eingesetzt werden, um die Verschmutzung des Lüfterrades in der Backofenrückwand zu vermindern.

Nach beendetem Bratvorgang wird der Fettfilter wie folgt abgenommen und gründlich gereinigt:

Filter-Feder nach oben drücken und Filter abnehmen (Abb. 7).

Der Einsatz des Filters ist beim Backen nicht notwendig.

Technische gegevens

Afmetingen, buitenwaarts:	Hoogte	59,5	cm
	Breedte	56,0	cm
	Diepte	55,0	cm
Afmetingen, ovenruimte	Hoogte	32,5	cm
	Breedte	42,0	cm
	Diepte	39,0	cm
	Inhoud	53,0	dm ³
Temperatuurregelaar: regelbaar van 50 tot 250 °C			
Ovenverlichting			
		15	W
Koelventilator			
		20	W
Cirkulatieveventilator			
		35	W
Grill-element			
		.	
Elektronische programmaklok			
		.	
Verwarmingselementen:	Konventioneel-gebruik	2000	W
	Hete-lucht-gebruik	2500	W
	Grilleren	2000	W
	Grilleren met vergroot vermogen	3000	W
Aansluitwaarde			
		3070	W
Lichtnetspanning (50 Hz):			
		220	V

Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijn 87/308 van 2.6.87 met betrekking tot de radio-ontstoring.

Speciaal voor de gebruiker

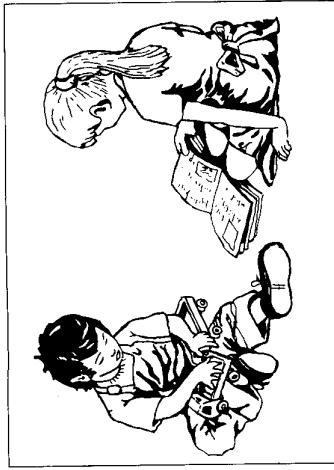
Installatie

Het inbouwen en aansluiten dient door de vakman te gebeuren, rekening houdende met de geldende normen en de plaatselijke voorschriften. Onder het hoofdstuk «Speciaal voor de installateur» vindt u de betreffende aanwijzingen.

Om beschadigingen tijdens het transport en het inbouwen te voorkomen zijn een aantal delen bedekt met een kunststof folie. Vóór de ingebruikname moet de folie verwijderd worden.

Na de installatie moet de oven, zonder rechten erin, circa 45 minuten op de hoogste temperatuur verwarmd worden. Tijdens de eerste minuten zal rook met een onaangename geur ontstaan; dit wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal en vetige restanten vanuit het productieproces.



Tijdens het in gebruik zijn worden de ovendeur en het glas heet. Zorg er dus voor dat kinderen dan niet in de buurt van de oven kunnen spelen.
Indien zich in de buurt van de oven een wandkontakdoos bevindt waar af en toe een huishoudelijk apparaat op aangesloten wordt, zorg er dan voor dat het snoer daarvan niet tegen de hete ovendeur hangt of daartussen geklemd kan raken.
"Attentie. Indien men de deur van de oven zonder voorzorg gebruikt, bestaat er de kans dat men zich dicht bij de scharnier van de deur zeer doet".




Multifunction Backofen - Back- und Brattabelle

Gerichte	Menge	Leiste v. unten		Temperatur °C		Garzeit Stunden, Minuten
		Heissluft Betrieb	Normal Betrieb	Heissluft Betrieb	Normal Betrieb	
Rindfleisch						
Rinderbraten	1 Kg	2	2	180	190	2.00-2.15
Roastbeef: halb durch (englisch)	x cm Dicke	2	2	200*	210*	0.04-0.05
Roastbeef: rosa (medium)	x cm Dicke	2	2	200	210	0.06-0.08
Roastbeef: durch (well done)	x cm Dicke	2	2	180	200	0.10-0.12
Schweinefleisch						
Schulterbraten mit Schwarte	1 Kg	2	2	160	180	2.00-2.30
Haxen	je 1 Kg	2	2	160	180	1.45-2.00
Lendenbraten	750 gr	2	2	180*	190*	0.45-1.00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 Kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Haxen	1 Kg	2	2	160	180	2.00-2.15
Lammfleisch						
Lammbraten	1 Kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Geflügel						
Brathähnchen	1 Kg	2 (1-3)	2	180	190	1.00-1.15
Gans	2.5-3.5 Kg	1	1	180	200	3.00-3.30
Pasanenbraten	0.8-1.0 Kg	2 (1-3)	2	170	190	1.00-1.30
Fisch						
Fisch, ganz	1 Kg	2 (1-3)	3	180	200	0.45-1.00
Pizza						
auf der Fettpfanne gebacken	—	2 (1-3)	2	180	200*	0.25-0.35
Aufläufe						
süss und gesalzen	—	2	2	180	200*	0.45-1.15
Formkuchen						
Rührteig	—	2	1	160	175*	1.00-1.10
Biskuitorte	—	2 (1-3)	1	170	180*	0.30-0.35
Hefeteige, naturel	—	2 (1-3)	1	170	180*	0.45-1.00
Torten	—	2 (1-3)	2	160	175	0.45-1.00
Käsekuchen	—	2 (1-3)	2	150	170	1.10-1.20
Sandkuchen	—	2 (1-3)	2	170	180*	0.30-0.40
Tortenböden (Mürbeteig)	—	2 (1-3)	3	170	180	0.20-0.30
Tortenböden (Rührteig)	—	2 (1-3)	2	160	175	0.25-0.30
Mürbeteigkuchen	—	2 (1-3)	2	180	190	0.50-1.10
Blechkuchen						
Roggenbrot	—	2 (1-3)	2	190*	200*	0.30-0.45
Blätterteig	—	2 (1-3)	2	170*	180*	0.25-0.30
Strudel	—	2 (1-3)	2	170	180	0.50-1.10
Biskuitrolle	—	2 (1-3)	2	170	180*	0.12-0.18
Kuchen mit Füllung	—	2 (1-3)	2	160	170	0.30-0.40
Kuchen mit Obstbelag	—	2 (1-3)	2	160	170	0.45-1.00
Spritzgebäck	—	1-3-4	3	—	170	0.18
Spritzgebäck	—	2	—	150	—	0.30
Baisers	—	2 (1-3)	2	150	—	0.23
	—			100	100	2.00-2.30

Multifunktion Backofen - Grill-Tabelle

HERKÖMMLICHES GRILLEN  				
Gericht	Menge	Leiste v. unten	Garzeit	
			1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	4-6	4	0.12	0.08
Beefsteaks	4-6	4	0.10	0.06
Würste	15-20	4	0.12	0.05
Brot zum Rösten	—	4	0.03	0.01

Mit Doppel-Grill können Sie mehrere Stücke grillen.

UMLUFT-GRILLEN 				
Gericht	Menge	Leiste v. unten	Temperatur °C	Garzeit
Schweinshaxen	Nr. 2x1 Kg	2	170	2.30
Schweinebraten	1.5 Kg	2	170	2.30
Roastbeef	1.5 Kg	3	220	0.45
Brathähnchen	1.5 Kg	2	190	1.15

Die Fettpfanne ist in die erste Leiste von unten einzuschieben.

- 1. Beim Heißluft-Backofen beziehen sich die Garzeiten auf die erste angegebene-Einschiebeleiste.
- 2. Wenn zwei Gerichte gebacken werden, verwenden Sie die Einschiebeleisten 1 und 3; beim gleichzeitigen Backen von drei Gerichten, verwenden Sie die Einschiebeleisten 1-3-4.
- 3. Beim gleichzeitigen Backen von mehreren Gerichten, empfiehlt es sich, aufgrund der grösseren Beschickung des Backofens, die angegebene Garzeit um etwa 10 Minuten zu verlängern.
- 4. Beim Backen bzw. Braten von Gerichten, die mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet sind, ist es erforderlich, den Backofen vorzuheizen (es handelt sich meistens um Hefeteige).
- 5. Beachten Sie, daß bei Temperaturen ab etwa 180°C, Backöle und Fette verbrennen, den Backofen beschmutzen und Rauch entwickeln. Arbeiten Sie daher vorzugsweise mit Heißluft.

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.
Merkn Sie sich die Einstelldaten der ersten Koch- bzw. Bratvorgänge, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte.
Hier finden Sie zwei Temperaturreglertabellen.

Die erste Temperaturregler-Tabelle gibt die Garzeiten, Temperaturen und Einschiebeleisten zum Backen u. Braten im Multifunktion-Backofen an.
Aus der zweiten Temperaturregler-Tabelle entnehmen Sie die jeweiligen Einstellungs-hinweise zum Grillen auf herkömmliche Weise sowie für Umluft-Grillen.
Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

Tracht, in geval van storing of defekt, dit apparaat niet zelf te repareren.
Reparaties welke door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instructieboekje bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruiker(st) er over het instructieboekje en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.

Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor u en anderzamen veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Dit apparaat is bedoeld en gemaakt voor het gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om kinderen het apparaat te laten bedienen of als speelgoed te laten gebruiken.

Installatie en aansluiting dienen door een daartoe erkend installateur uitgevoerd te worden, volgens hem, uit hoofde van zijn erkenning; bekende voorschriften.

Een eventueel noodzakelijke wijziging van de elektriciteitsvoorziening ten behoeve van de installatie van dit apparaat, dient eveneens door een erkend installateur uitgevoerd te worden.

Het is gevaarlijk om, in welke vorm dan ook, dit apparaat of de eigenschappen daarvan te veranderen.

Afdrupend vet tijdens roosteren of grillen kunt u opvangen in een vuurvaste platte schaal met een laagje water erin; dat voorkomt rookvorming en inbranden van vetdruppels.

Gebruik altijd ovenhandschoenen voor het uit de oven nemen van hete schalen of pannen.

Houd tijdens het in gebruik zijn van de oven kinderen uit de buurt. Ook na het uitschakelen van de stroomtoevoer blijft de ovendeur nog lang tijd heet.

De oven is bedoeld en gemaakt voor de bereiding van voedsel; gebruik hem nergens anders voor.

Indien u, om welke reden dan ook, aluminiumfolie in de oven gebruikt, leg dat dan nooit op de ovenbodem.

Wees voorzichtig met ovenreinigers; spuit nooit op het vefilter (indien aanwezig), de elementen en de thermostaatleiding.

Regelmatig schoonmaken voorkomt lelijk worden van de materiaaloppervlakken. Ook katalytische zelfreinigende wanden behoeven af en toe reiniging (zie het betreffende hoofdstuk). Denk erom dat als u de reinigingsfase van een oven met pyrolytische zelfreinigende wanden inschakelt, de oven en de deur zeer heet worden.

Schakel vóór een schoonmaakbeurt de stroomtoevoer naar de oven uit of neem de stekker uit het stopkontakt.

Overtuig u ervan dat de knoppen in de uit-stand staan zodra u de oven niet meer gebruikt.

Deze oven is, afhankelijk van solo- of combinatie met een elektrisch kookplateau, gemaakt voor aansluiting op 1 respektievelijk 1, 2 of 3 fasen (of groepen) 220V. Aansluiting op meer-fasën zonder nul (380V) leidt tot vernieling van de oven en de eventueel daaraan gekoppelde kookplaten of -zones.

Laat inspectie-en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door de servicedienst van de fabrikant of door een door de fabrikant bevoegd verklaarde servicedienst en laat geen andere dan originele onderdelen plaatsen.

Pflege und Wartung

Wichtig

Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen.

Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:

Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.

Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.

Keine Scheuermittel verwenden.

Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Backofensprays dürfen nicht für die Reinigung des Lüfterrades, des Thermostatfühlers und der katalytischen Verkleidungsbleche verwendet werden.

Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehend unempfindlich.

Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailloberfläche bleibende, matte und raue Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht.

Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Ausbau der katalytischen

Verkleidungsbleche (Sonderzubehör)

In größeren Zeitabständen (gebrauchshängig) müssen die katalytischen Bleche zur Reinigung des Backofens ausgebaut werden.

Gerät durch Herausnahme der Sicherungen stromlos machen.

Einschiebefeührungen abschrauben (Abb. 8), Seitliche Bleche abziehen (Abb. 9), Rückwandblech abschrauben (Abb. 10).

Reinigung siehe «Katalytische Verkleidungsbleche» sowie «Pflege und Wartung». Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Austausch der Backofenlampe

Das Gerät spannungslos machen, die Glaskappe abschrauben (Abb. 11), defekte Glühlampe austauschen.

Glühlampe: 15 W, 220 V, 50 Hz, 300 °C, E14. Glaskappe wieder anschrauben und Gerät wieder anschliessen.

Reinigung der Backofentür

Zum Abnehmen der Glasscheibe und gründlichen Säubern können Sie die Tür wie folgt abmontieren: Türarretierungen mit Hilfe einer Münze oder eines Schraubenziehers um 45° drehen (Abb. 12);

die Tür herausziehen (Abb. 12) und auf eine waagerechte Oberfläche hinlegen; Schrauben (A - Abb. 13) losschrauben, Glas (B - Abb. 13) hochheben und nach vorne herausziehen. Nach der Reinigung zuerst Glas wieder montieren (C - Abb. 13). Beim Einhängen der Türe, die Bügel unter den Scharnierbändern hochheben und in die unteren Öffnungen am Herd einführen, weiteres Vorgehen in umgekehrter Reihenfolge von Demontage.

Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Ist es jedoch notwendig, einen Eingriff bei unter Spannung stehendem Gerät durchzuführen, müssen alle erforderlichen Vorsorge-Massnahmen getroffen werden.

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).

Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdschluss ausgestattet sein.

Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken.

Wird der Anschluss ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Das gelb-grüne Erdungskabel darf dagegen nicht durch den Ausschalter unterbrochen werden.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50 °C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden. Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.

Als Anschlüsse sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet.

H07 RN-F
H05 RN-F
H05 RR-F
H05 VV-F

Montage der Frontbausteine

(Dekorsätze)

Bei getrennter Anlieferung der Dekorsätze in unterschiedlicher Farbe, erfolgt die Montage gemäß der beige packten Montageanleitung.

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.

Gemäss den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.

Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.

Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Backofenmasse (Abb. 14).

Einbau in den Küchenschrank

Die Einbaunische muss die in Abb. 15 angegebenen Abmessungen haben.

Unterbau mit Kochfeld (Abb. 16)

Unterbau ohne Kochfeld (Abb. 17).

Einbau-Anweisungen

Das Gerät in die Nische einschieben; Backofentür öffnen und den Backofen durch Schrauben für Holz, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb. 18).

Wird der Backofen mit einer elektrischen Kochmulde verbunden, so müssen die elektrischen Verbindungen separat durchgeführt werden; dies aus elektrischen Gründen und um eine leichte Herausnahme des Backofens zu ermöglichen.

Zur eventuellen Kabel-Verlängerung muss ein leistungsfähiges Kabel benutzt werden.